



Cafetaria De Rob



Kerst 2018

Amuse Catering:

Tortilla – tonijn – wakame – citroenmayonaise

Rillette van eend – portgelei – pistache

Roggebrood – kaascrème – vijgencoullis

Hollandse garnalen – bietschuit – meloen – dillemayonaise

Bresaola – parmezaan – truffel

Gerookte zalmousse – paling – viseitjes

Sushi tonijn – soja – wasabi

Elzas kaasfondue – panchetta

Alle amuses worden op passende wijze gepresenteerd. Er geldt een minimale afname van 4 amuses per soort, 3 euro per stuk.

Buffet Catering:

Vleesbuffet

± 4 pers. € 60 / ± 2 pers. € 35

Gebraden rosbief, rauwe ham, beenham, pistache mortadella, pate, truffelsalami, grillworst, rundvleessalade, mosterd, vijgenjam, kruidenboter.

Cafetaria De Rob



Visbuffet

± 4 pers. € 75 / ± 2 pers. € 42.50

Reuze gamba, vis/zalmpate, gerookte wilde zalm, paling, makreelrillette, Hollandse garnalen, zalmsalade, dillemosterd en cocktailsaus.

Gevogeltebuffet

± 4 pers. € 90 / 2 pers. € 50

Gerookte duivenborst, chinese kippenboutjes, gerookte eendenborst, gebraden kiprollade, eendenlever, gerookte kipsalade, kwartelpate, cranberry compote en vijgenjam.

Ambachtelijke **zuurdesembroden** bij te bestellen.

Ook voor salades, quiche en/of speciale wensen!

Graag vernemen wij uw wensen voor 20 december.

Bestellijn:

06-49034656

020-4031469

Wij wensen u smakelijke kerstdagen en een verrukkelijk nieuwjaar!

Dylan en Kim Feltkamp

Feltkamp Snack's & Catering

Cafetaria De Rob

